

IPA  
INDONESIA  
PASTRY  
ALLIANCE

  
DILANS

# FOOD and HOTEL INDONESIA 2024

23TH-26TH JULY 2024 JAKARTA INTERNATIONAL EXPO



# RULE BOOK

## KOMPETISI INKLUSI DAN UMKM



FHI  
FOOD & HOTEL  
INDONESIA

PAMERINDO INDONESIA  
**INDONESIA**  
International Specialised Exhibitions

  
HOTELEX  
Indonesia

Finefood  
Indonesia 

...corporating  
**RETAIL**  
INDONESIA 

# KOMPETISI INKLUSI & UMKM

INKLUSI & UMKM Competition

## RULE BOOK

*Buku Peraturan*



Diadakan bersamaan dengan:  
*Held in Conjunction with*

18<sup>th</sup> International Food and Hotel Exhibition  
July 23<sup>th</sup> - 26<sup>th</sup> 2024

### COMPETITION HIGHLIGHT

**Menara Jajanan Pasar/ Jajanan Pasar Tower**

Menghias Cup Cake untuk Inklusi (Tema bebas)/  
Cup Cake Decoration for inclusive (Free Theme)

Membuat "Pound Cake" / Baking "Pound cake" "

Hampers Jajan Pasar untuk UMKM/ Jajan Pasar  
Hamper for UMKM

# RULE BOOK

## ISI/ CONTENT

	Hal/ Page
Informasi Umum/ General information	4
Kata Sambutan/ Foreword President of Dilans	5
Kata Sambutan/ Foreword President Association of Culinary Professionals	6
Kata Sambutan/ Foreword Chairman of Indonesian Pastry Alliance	8
Kategori Kompetisi & Jadwal/ Competition Category and Schedule	10
Petunjuk-petunjuk Kompetisi/ Competition Guidelines	10
Aturan Kebersihan Pangan & Keamanan/ Hygiene Food and Safety Rules	13
Peraturan dan Regulasi Per Kelas/ Rule and Regulation per Class	16
Kriteria Penilaian/ Judging Criteria	19
Piala, Penghargaan dan Sertifikat/ Trophies, Awards & Certificates	20
Pendaftaran/ Registration	21
Form Resep/ Recipe Form	23

## INFORMASI UMUM/ GENERAL INFORMATION

---

### Perkenalan/ Introduction

Kompetisi kali ini akan berbeda, kami mempersilakan kelompok usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), lansia, pelajar chef muda penyandang cacat dan individu untuk berpartisipasi, sebuah kompetisi pastry menarik yang menunjukkan keterampilan dan keahlian para pelaku usaha Mikro, Kecil dan Menengah. usaha menengah (UMKM).

*This time the competition will be different, we welcome the micro, small and medium enterprises (UMKM) business group, elderly, disable young chefs students and individual to participate, an exciting pastry competition that show cases the skill and expertise of Micro, small and medium enterprises (UMKM).*

### Tanggal & Tempat/ Dates & Venue

International Food and Hotel Exhibition  
Kompetisi/ Competition

23<sup>th</sup> – 26<sup>th</sup> July 2024  
23<sup>th</sup> – 26<sup>th</sup> July 2024

### Jam Buka & Tiket Masuk/ Opening Hours & Admission

Kompetisi dibuka mulai pukul 10.00 - 18.00 untuk umum.

*The Competition open from 10.00 hours - 18.00 hours to the public.*

### International Food and Hotel Exhibition 2024

Kunjungi berbagai stan yang memajang peralatan, produk, persediaan, dan layanan untuk Restoran Hotel dan Industri Katering. Dengan Peserta Pameran dari seluruh penjuru dunia, ini adalah kesempatan ideal untuk memperbarui operasi Anda dan meningkatkan produktivitas Anda.

### International Food and Hotel Exhibition 2024

*Visit numerous stands displaying equipment, products, supplies and services for the Hotel Restaurant and Catering Industries. With Exhibitors from all corners of the world, this is the ideal opportunity to update your operation and improve your productivity.*

### AKOMODASI

Penyelenggara akan berusaha keras untuk mendapatkan harga hotel yang kompetitif bagi para peserta yang akan bertanggung jawab atas biaya akomodasi mereka sendiri. Informasi lebih lanjut silahkan menghubungi panitia penyelenggara.

### ACCOMMODATION

The organizers will endeavour to obtain competitive hotel rates for the competitors who will be responsible for their own accommodation cost. Further information please contacts organizing committee.

## PRESIDENT OF DILANS

Farhan Helmy

---



Saat ini jumlah penyandang disabilitas dan lansia (DILANS) di Indonesia diperkirakan sekitar 50 juta orang, masing-masing jumlahnya sekitar sepuluh persen dari penduduk Indonesia. Kita menghadapi tantangan besar, saat ini maupun kedepannya, kalau warga ini dianggap sebagai sekedar beban dan bukan sebagai aset yang diberi ruang untuk menjadi bagian yang produktif dalam pembangunan nasional.

*Currently, the number of people with disabilities and the elderly (DILANS) in Indonesia is estimated at around 50 million people, each amounting to around ten percent of Indonesia's population. We face a big challenge, now and in the future, if these citizens are considered merely a burden and not as assets that are given space to become a productive part of national development.*

Walaupun upaya untuk pemenuhan hak warga ini secara normatif sudah dikukuhkan dalam UU 8/2016 tentang Penyandang Disabilitas, UU 13/1998 tentang Kesejahteraan Lansia serta berbagai peraturan perundangan lainnya, implementasinya masih memerlukan dukungan sumberdaya semua pihak untuk mewujudkannya.

*Even though efforts to fulfill citizens' rights have been normatively confirmed in Law 8/2016 concerning Persons with Disabilities, Law 13/1998 concerning the Welfare of the Elderly and various other laws and regulations, its implementation still requires the support of resources from all parties to make it happen.*

Upaya yang dilakukan melalui Kompetisi Inklusi dan UMKM patut diapresiasi, paling tidak untuk melakukan literasi tentang inklusi sosial dan potensi pengembangan kapasitas sumberdaya manusia khususnya pengembangan UMKM.

*The efforts made through the Inclusion and MSME Competition should be appreciated, at least for creating literacy about social inclusion and the potential for developing human resource capacity, especially the development of MSMEs.*

DILANS Indonesia sangat berkepentingan dalam upaya pemberdayaan ini. Dengan dukungan profesional dari Indonesia Pastry Alliance (IPA) akan menumbuhkan inspirasi bagi pengembangan kuliner sehat yang ramah terhadap warga DILANS. Dalam banyak hal warga ini rentan terhadap makanan dan minuman yang dikonsumsi. Tentunya kompetisi ini juga sekaligus dapat mempromosikan penggunaan bahan dan proses yang ramah lingkungan.

*DILANS Indonesia is very interested in this empowerment effort. With professional support from the Indonesia Pastry Alliance (IPA), inspiration will grow for the development of healthy culinary delights that are friendly to DILANS residents. In many cases these residents are vulnerable to the food and drink they consume. Of course, this competition can also promote the use of environmentally friendly materials and processes.*

Untuk itu, kami mengharapkan dukungan semua pihak untuk penyelenggaraan kegiatan ini.

*For this reason, we hope for the support of all parties to organize this activity.*

**Farhan Helmy**

Presiden DILANS Indonesia

[www.dilansindonesia.org](http://www.dilansindonesia.org)



President Association of Culinary Professionals Indonesia

Suatu kehormatan bagi kami, Asosiasi Profesi Kuliner Indonesia, dipercaya oleh PT. Pamerindo Buana Abadi Trade Event selaku panitia acara Culinaire Salon Indonesia ke-14 yang diselenggarakan bersamaan dengan Food & Hotel Exhibition Indonesia ke-18 di Jakarta International Expo Kemayoran pada tanggal 23 – 26 Juli 2024.

*It is an honor for us, Association of Culinary Professionals Indonesia to be trusted by PT. Pamerindo Buana Abadi Trade Event as the committee for the 14th Indonesian Salon Culinaire event which will be held at the same time with the 18th Food & Hotel Exhibition Indonesia at the Jakarta International Expo Kemayoran on July 23th – 26th 2024.*

Persaingan terus berlanjut dengan kombinasi yang baik antara usaha mikro/kecil/menengah dan mahasiswa inklusif. Memiliki beberapa kelas kompetisi yang berbeda. Saya yakin banyak siswa yang akan berpartisipasi dalam kompetisi ini, dan mereka dapat belajar melalui kompetisi dengan mendengarkan masukan dari juri profesional.

*The competition continues in a good combination among micro/small/medium enterprises and inclusive student . Have several different classes of competition. I believe many students will participate to this competition, and they can learn through competition by listening feedback from the professional judges.*

Ilmu dan bakat ilmu kuliner inilah yang akan dihadirkan oleh para calon Culinaire Salon Indonesia ke-13. Semangat kompetisi yang sehat penting untuk dibawa ke tingkat yang lebih tinggi untuk memaksimalkan keterampilan & kreativitas seluruh chef di Indonesia. Itulah tujuan diadakannya acara ini.

*This kind of knowledge and the talent of this culinary science will be presented by the candidates of the 13th Indonesian Salon Culinaire. It is important the enthusiasm of a fair competition to be brought up to a higher level to maximize the skills & creativity of all chefs in Indonesia. That is the purpose of this event.*

Pastry merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam bisnis Food and Beverage, dengan semakin banyaknya coffee shop yang tersebar di seluruh Indonesia, dan acara ini dapat menjadi program pengembangan untuk mendukung bisnis tersebut.

*Pastry is one of most important things in Food and Beverage business, with the growth of many coffee shop around Indonesia, and this event can be of development program to support those business.*

Persaingan bukan tentang menang atau kalah, namun tentang perencanaan, komitmen, pembelajaran dan jaringan di antara semua orang di industri ini. Silakan datang dan bergabunglah dalam kompetisi ini dan tantang diri Anda untuk menjadi yang terbaik.

*The competition is not about win or lose, but is about planning, commitment, learning and networking among all peoples in this industry. Please come and join to this competition and challenge yourself to be the best of it.*

Sampai jumpa lagi di IPA Inklusif dan UMKM Competition dan semoga sukses dalam kompetisinya.  
*Look forward to seeing you all in The IPA Inklusif dan UMKM Competition and wish you the best of luck in competition.*

Culinary Regards,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rafael Triloko Basanto', with a horizontal line underneath.

Rafael Triloko Basanto

President Association of Culinary Professionals Indonesia





Halo Saya Rahmat Kusnedi, Presiden Indonesia Pastry Alliance, dengan bangga saya menyampaikan pidato selamat datang kepada Anda semua, peserta Food & Hotel Indonesia 2024. Kompetisi kali ini akan berbeda karena untuk pertama kalinya kami mengundang kelompok usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), lansia, pelajar chef muda penyandang disabilitas, dan individu untuk berpartisipasi. Kami menyambut dengan antusias, karena acara ini baru pertama kali diadakan bukan hanya karena kami ingin memberikan persamaan hak bagi mereka, namun juga untuk menunjukkan tidak hanya para Profesional saja yang bisa melahirkan kreatifitas, inovasi, dan semangat. Kompetisi event baru ini akan dinantikan oleh para pelaku kuliner dengan optimisme yang luar biasa karena acara ini dapat dijadikan sebagai ajang networking, berbagi ilmu, dan bermitra, namun juga karena memiliki peran penting dalam mengubah perilaku masyarakat sekaligus mengamalkan prinsip-prinsip keberlanjutan, dan inklusi sosial.

*Hallo I, am Rahmat Kusnedi, President of Indonesia Pastry Alliance, I 'am proud to extend a welcome speech to all of you , Food & Hotel Indonesia 2024 participants. This time the Competition will be different because for the first time we welcome the micro, small and medium enterprises (UMKM) business group, elderly, disable young chefs students and individual to participate. We eagerly welcome enthusiastically, because this event will be the First held not only because we want to give the equal rights for them, but also to show not only Professionals can produce creativity, innovation, and passion. This new event competition will be looked forward by culinary people with extraordinary optimism as this event can be used as a networking platform, gain knowledge sharing, and partner but also because it has an important role in changing citizens' behavior while practicing the principles of sustainability and social inclusion.*

Kami dari komunitas Indonesia Pastry Alliance (IPA) yang berafiliasi dengan Asosiasi Profesional Kuliner Indonesia ACP dan komunitas Disable & Lansia di Indonesia DILANS (Disabilitas dan Lansia) sangat mendukung pengembangan kuliner di Indonesia khususnya bagi lansia dan disabilitas. Negara yang memiliki sumber daya alam dan manusia yang sangat besar berpotensi membuat industri kuliner di Indonesia semakin berkembang pesat. Melalui Food Hotel Indonesia 2024 kami ingin memanfaatkan kesempatan ini untuk menunjukkan bahwa kelompok usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), sudah lanjut usia, siswa dan individu koki muda penyandang disabilitas dapat berinovasi, berkreasi, bermotivasi tinggi di bidang Pastry dan Bakery yang luas dan berkembang pesat. Kami akan terus berinovasi dan menginspirasi mereka sebagai profesional kuliner dan praktik bisnis masa depan.

*We are from the Indonesia Pastry Alliance (IPA) community affiliated with the Association of Indonesian Culinary Professionals ACP and Disable & Elderly community in Indonesia DILANS (Disabilitas dan Lansia) strongly support the development of culinary in Indonesia especially for elderly and disable. A country that has enormous natural and human resources has the potential to make the culinary industry in Indonesia develop more rapidly. Through Food Hotel Indonesia 2024 we want to take this chance to show that the micro, small and medium enterprises (UMKM) business group, elderly, disable young chef's students and individual can be innovated, created, highly motivated in the vast and rapidly growing field of Pastry and Bakery. We will continue to innovate and inspire them as future culinary professionals and business practices.*

FHI kali ini akan menampilkan sajian dan inovasi kuliner terbaik dan pertama melalui kompetisi The Inklusi & UMKM.

FHI this time will display the 1st and the best culinary offerings and innovations through The Inklusi & UMKM competition.

Kami Indonesia Pastry Alliance mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada PT Pamerindo selaku penyelenggara, yang mendedikasikan usahanya untuk mensukseskan Food & Hotel Indonesia 2024 sekaligus kompetisi memasak terbesar di Indonesia dan akan menjadi pilot project di area kompetisi tersebut.



We, Indonesia Pastry Alliance would like to express our deepest gratitude to PT Pamerindo as the organizer, dedicated their efforts to make Food & Hotel Indonesia 2024 and the largest cooking competition in Indonesia to be successful and will be the pilot project in the competition area.

Saya atas nama Indonesia Pastry Alliance mengucapkan selamat kepada seluruh peserta pameran, peserta kompetisi, tamu, dan profesional dalam dan luar negeri, mari kita jaga semangat kebersamaan. Semoga acara ini menginspirasi Anda untuk mendapatkan pengalaman yang benar-benar berkesan di Food & Hotel Indonesia 2024.

On behalf of the Indonesia Pastry Alliance, I congratulate all exhibitors, competition participants, guests, and professionals at home and abroad let us maintain the spirit of togetherness. Hopefully, this event inspires you to have a truly memorable experience at Food & Hotel Indonesia 2024.

With Culinary Regards,



-----  
Chef Rahmat Kusnedi S St. Par. M Par.

President of Indonesia Pastry Alliance

## KATEGORI KOMPETISI & JADWAL/ Competition Category and Schedule

### Kategori Kompetisi/ Competition Category

01	Menara Jajanan Pasar/ Jajanan Pasar Tower	Display-Tasting	<u>2 hours</u>
02	Menghias Cup Cake untuk Inklusi (Tema bebas)/ Cup Cake Decoration for inclusive (Free Theme)	Live-Display	3 hours
03	Membuat "Pound Cake" / Baking Cake "Pound cake "	Live-Display	2 hours
04	Hampers Jajan Pasar untuk UMKM/ Jajan Pasar Hamper for UMKM	Live-Display	3 hours

### Jadwal Kompetisi/ Competition Schedule

Hari I Selasa, 28 Juli 2024 Day 1 Tuesday, 23th July 2024	Menara Jajanan Pasar Jajanan Pasar Tower	Tim 3 orang Team of three	2 Jam Display 2 hours Display
Hari II Rabu, 24 Juli 2024 Day 2 Wednesday, 24th July 2024	Menghias Cup Cake untuk Inklusi (tema bebas) Cup Cake Decoration for Inclusive (Free style)	Tim 2 orang Team of two	2,5 Jam Live 2.5 hours Live
Hari III Kamis, 25 Juli 2024 Day 3 Thursday, 25th July 2024	Membuat "Pound Cake" Baking "Pound cake "	Peserta 1 orang Individual	2 Jam Live 2 hours Live
Hari ke IV Jumat, 26 Juli 2024 Day 4 Friday, 26th July 2024	Jajan Pasar Hamper for UMKM	Team of two	3 hours Live

### PETUNJUK-PETUNJUK KOMPETISI/ Competition Guidelines

Peraturan ini harus dibaca sebelum menyerahkan formulir pendaftaran kompetisi.

*These rules must be read before submitting competition entry form.*

1. Kompetisi ini terbuka untuk semua yang tergabung dalam usaha mikro/kecil/menengah sebagaimana dimaksud UMKM di Indonesia.  
*These competitions open to everybody who are members of micro/small/medium enterprises as mention UMKM in Indonesia.*
2. Tidak ada batasan usia kontestan yang mendaftar.  
*There is no age limit registered contestant.*
3. Setiap pameran harus merupakan karya bonafid dari individu atau tim pesaing.  
*Every exhibit must be the bona fide work of the individual or team competitor.*
4. Penyerahan formulir pendaftaran yang telah diisi merupakan, dan persetujuan untuk, mematuhi Peraturan & Ketentuan Kompetisi.  
*Submission of a completed entry form shall constitute of, and agreement to, abide by the Rules & Regulations of Competition.*
5. Seorang kompetitor individu dapat berpartisipasi dalam kelas sebanyak yang dia inginkan tetapi dibatasi untuk satu entri di setiap kelas.  
*An individual competitor can participate in as many classes as he wishes but is restricted to one entry in each class.*
6. Setiap peserta wajib selalu mengenakan seragam chef yang sesuai pada saat berada di area pertandingan atau pada saat pertandingan.  
*Each competitor must always wear his or her proper chef uniform when he or she is within competition area or during competition.*
7. Perubahan kelas tidak diperbolehkan. Harap memberitahu Penyelenggara jika Anda ingin membatalkan pendaftaran. Pada acara tersebut, peserta yang tidak hadir tanpa pemberitahuan terlebih dahulu secara tertulis kepada penyelenggara akan ditolak permohonannya di masa mendatang. Ruang kosong di meja pajangan tidak sedap dipandang dan ketidakhadiran di kompetisi

berarti koki lain bisa saja mengambil tempat itu.

*No change of classes will be allowed. Please notify the Organizer should you wish to cancel application. At the event, absentees without written pre-notification to the organizer will have their future applications denied. Empty spaces at display tables are unsightly and non-attendance at the competition means one other chef could have taken that slot.*

8. Untuk menghindari penarikan lamaran mereka dari kompetisi tanpa pemberitahuan, merupakan tanggung jawab peserta untuk memberi tahu Penyelenggara jika mereka mengganti perusahaan atau rincian kontak. Sulit untuk mempertahankan pesaing dalam daftar jika kita tidak dapat menghubunginya. Perusahaan yang mendaftar dan membayar pesaing mempunyai hak untuk mengganti staf yang berhenti dari pekerjaannya. Staf yang keluar dari perusahaan dianggap dikeluarkan dari daftar pendaftaran kompetisi. Perusahaan dapat menggantikan peserta untuk kelas yang sama yang terdaftar, apabila peserta meninggalkan perusahaan sebelum acara. Peserta yang mendaftar untuk lebih dari satu kelas perlu mendaftar ke Sekretariat di lokasi hanya satu kali (pada hari kelas terakhirnya) untuk mengambil Sertifikat Partisipasinya. Sertifikat yang tidak diambil akan memakan waktu berminggu-minggu setelah acara.

*To avoid having their applications withdrawn from the competition without notice, it is competitors' responsibility to advise the Organizer should they change employers or contact details. It is difficult to keep a competitor on the list if we are unable to contact him. Companies registering and paying for competitors have the right to replace staff that leaves their employ. Staff leaving the company is considered removed from the competition registration list. Company can replace a competitor for the same class registered, should the competitor leave the company before the event.*

*Competitors registering for more than one class need to register with the Secretariat at site only once (on the day of their last class) to collect their Certificate of Participation. Uncollected certificates will be weeks after the event.*

9. Area tampilan kompetisi di dalam Aula Acara akan dibuka untuk peserta mulai pukul 06.00. Semua tampilan harus siap sebelum pukul 08.00 agar dapat dilakukan penjurian. Semua sisa pengepakan/pameran harus dikeluarkan dari ruang pameran sebelum penjurian dimulai.  
*The competition display areas within the Event Halls will be open to competitors from 6.00 am all displays must be ready before 08:00 hours to allow for judging. All packing/exhibit debris must be removed from the exhibition hall before judging begins*
10. Kompetitor dan asistennya dilarang keras meninggalkan barang miliknya di booth pameran atau menggunakan furnitur di sana untuk bersantai selama jam penyiapan dan penjurian  
*Competitors and their assistants are strictly not allowed to leave belongings on exhibition booths or use furniture there for lounging during the set-up and judging hours.*
11. Penghapusan barang pameran tidak diperbolehkan sebelum pukul 17.00 pada hari pertunjukan dan pukul 16.00 pada hari terakhir. Kompetitor harus hadir di area tampilan yang telah ditentukan sebelum waktu penutupan untuk mempersiapkan pemindahan barang pameran mereka. Penyelenggara berhak membuang barang pameran yang tidak dikumpulkan setelah waktu yang ditentukan.

*No removal of display exhibits is allowed before 5.00 pm on the day of the show and 4.00 pm on the last day. Competitors are to be present at their allocated display area before closing time to prepare for removal of their exhibits. The Organizer reserves the right to dispose of uncollected exhibits after the stipulated times.*

12. Peserta yang tidak hadir pada waktu yang dijadwalkan akan dianggap tidak hadir dan akan didiskualifikasi.  
*Competitors who are not present at their scheduled time will be considered no-shows and will be disqualified.*
13. Biaya tidak akan dikembalikan jika kompetisi dibatalkan karena alasan di luar kendali Penyelenggara, atau jika entri ditarik oleh peserta. Hal ini untuk menutupi biaya administrasi. Kompetitor pengganti dapat diterima hingga 4 (empat) minggu sebelum acara dan paling lambat./ tidak sebelum.  
*Fees will not be refunded if the competition is cancelled for reasons beyond the Organizer's control, or if entries are withdrawn by competitors. This is to cover administration costs. Substitute competitors may be accepted up to four weeks before the event and no later.*
14. Menggunakan seragam Chef selama kompetisi dan semua acara resmi. Nama/logo perusahaan tidak boleh terlihat oleh juri selama penjurian. Ini dapat dimasukkan atau ditempatkan pada seragam setelah penjurian selesai. *Chef's attire is required during competition and all official events. No company name/logo should be visible to the judges during judging. It may be included or placed on uniforms once judging is completed.*
15. Kompetitor yang membawa pamerannya pada hari yang salah tidak akan dinilai. Silakan merujuk

pada jadwal akhir untuk tanggal kompetisi Anda. Ini akan dikirimkan kepada Anda pada waktunya.  
*Competitors who bring their exhibits on the wrong day will not have them judged. Please refer to the final schedule for your competition date. This will be sent to you in due course.*

16. Peserta harus memperhatikan bahwa poin akan dikurangi jika tampilan lengkap tidak disimpan dalam batas ruang yang ditentukan untuk kelas.  
*Competitors are to note that points will be deducted if the complete display is not kept within the space limit specified for the classes.*
17. Formulir bahan/resep resmi akan dikirimkan ke masing-masing peserta. Ini harus ditempatkan di samping pameran/piring jika peraturan mengharuskannya. Penyelenggara tidak memerlukan salinannya tetapi berhak memintanya.
18. *Official ingredient/recipe forms will be sent to individual competitors. These must be placed by the side of exhibits/dishes if the rules require it. The organizer does not require copies but reserves the right to request them.*
19. Untuk karya pajangan, tema atau nama harus diberikan pada pamerannya. Kartu nama untuk tampilan meja harus tanpa logo perusahaan, dengan ukuran tidak melebihi 30xcm 10cm.  
*For the display piece, the theme or name must be given to the exhibits. The name card for the table display should be without company logo, with a size not exceeding 30 x cm 10cm.*
20. Semua peralatan piring yang digunakan untuk kompetisi harus tanpa logo.  
*All plate ware used for the competition should without logo.*
21. Penyelenggara berhak atas resep yang digunakan, dan foto yang diambil pada acara tersebut. Setiap publikasi, reproduksi atau penyalinan resep hanya dapat dilakukan dengan persetujuan mereka.  
*The Organizer reserves all rights to the recipes used, and photographs taken at the event. Any publication, reproduction or copying of the recipes can only be made with their approval.*
22. Jika suatu penghargaan dimenangkan, peserta harus memastikan kehadirannya atau perwakilan dari lembaga yang sama pada upacara untuk mengambilnya. Semua penghargaan harus diterima dengan mengenakan seragam koki/tim. Piala/medali/sertifikat apa pun yang tidak diterima pada upacara akan hangus tiga minggu setelah acara.  
*If an award is won, the competitor must ensure his presence or that of a representative from the same establishment at the ceremony to collect it. All awards are to be accepted in chefs/team uniforms. Any trophy/ medal/certificate that are not accepted at the ceremony will be forfeited three weeks after the event.*
23. Penyelenggara berhak untuk menghapus pameran jika terjadi kerusakan di luar standar yang dapat diterima.  
*The Organizer reserves the right to remove display exhibits if deterioration beyond acceptable standards has taken place.*
24. Untuk menghindari diskualifikasi, entri dalam etalase harus dapat diakses oleh Juri. Dilarang menampilkan/dekorasi pada panel dinding.  
*To avoid disqualification, entries in showcases must be made accessible to Judges. No displays/decorations on wall panel allowed.*
25. Penyelenggara tidak bertanggung jawab atas segala kerusakan atau kehilangan, pameran, peralatan, perlengkapan, atau barang pribadi peserta.  
*The Organizer will not be held responsible for any damage to or loss of, exhibits, equipment, utensils, or personal effects of competitors.*
26. Kompetitor yang melanggar Peraturan dan Regulasi acara ini dapat didiskualifikasi.  
*Competitors contravening any of the Rules and Regulations of the event may be disqualified.*
27. Penyelenggara mempunyai hak untuk membatalkan, memodifikasi atau menambah peraturan dan ketentuan di atas dan penafsiran mereka terhadap hal ini bersifat final. Mereka juga berhak membatasi jumlah entri per kelas atau mengubah bagian kompetisi, mengubah peraturan apa pun, membatalkan kelas atau kompetisi apa pun, atau membatalkan/menunda seluruh acara kompetisi jika dianggap perlu.  
*The Organizer reserves the right to rescind, modify or add on any of the above rules and regulations and their interpretation of these is final. They also reserve the right to limit the number of entries per class or amend a competition section, modify any rules, cancel any class or competition, or cancel/postpone the whole competition event should it be deemed necessary.*
28. Penyelenggara akan mengatur jadwal kompetisi dan mengirimkannya ke seluruh peserta. Jadwal kompetisi dapat diubah atau diubah tergantung pada situasi dan volume kompetisi; jadwal akan dikirim minimal 1 minggu sebelum kompetisi.  
*The Organizer will arrange schedule of competition and send to all participants. Schedule of competition can*

*be changed or modified due to the situation and volume of competition; the schedule will be sent minimum 1 week before competition.*

## **ATURAN KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN/ HYGIENE AND FOOD SAFETY RULES**

Pedoman ini merupakan ikhtisar poin-poin penting yang harus dipatuhi; pelanggaran kebersihan dapat membahayakan tamu dan berdampak buruk pada profesionalisme kami karena sebagian besar kompetisi berada di bawah pengawasan publik dan media.

*These guidelines are an overview of critical points that must be adhered to; breaching hygiene can put guests at risk and reflect badly on our professionalism as most competitions are under the watchful eye of the public and media.*

### **STANDAR BERPAKAIAN/ DRESS STANDARD**

- Seluruh peserta wajib mengenakan jaket chef yang bersih dan rapi saat memasuki arena pertandingan.  
*All competitor must wearing a clean and tidy chef's jacket when enter the competition arena.*
- Topi koki diperlukan.  
*Chef's hat is required.*
- Panjang apron dapat ditentukan oleh tim yang dapat digunakan. Tim harus mengganti celemek sebelum melakukan servis.  
*Apron length can be determined by the team can be used. Teams must change aprons prior service.*
- Sepatu: Sepatu bergaya tetapi mengutamakan keselamatan (nonslip).  
*Shoes: a nonslip safety style shoe is to be worn.*
- Dasi: bersifat opsional.  
*Neckties: are optional.*
- Perhiasan yang terlihat tidak boleh dikenakan kecuali cincin kawin, anting-anting, atau bantalan tidur.  
*No visible jewelery is to be worn except for a wedding band, ear stud or sleeper.*

### **KEBERSIHAN PRIBADI/ PERSONAL HYGIENE**

- Koki laki-laki harus bercukur bersih./ *Male chefs should be clean shaven.*
- Koki yang berjanggut harus memakai jaring janggut./ *Chefs with beards must wear a beard net.*
- Lengan jaket chef tidak boleh digulung melebihi siku./ *Sleeves of chef's jackets must not be rolled up past the elbow.*
- Koki harus bersih dan mandi dengan kebersihan pribadi yang baik./ *Chefs should be clean and showered with good personal hygiene.*
- Gunakan parfum secukupnya, jangan berlebihan./ *Use enough perfume, not too much*

### **MAKANAN & MINUMAN SELAMA KOMPETISI/ FOOD & DRINK DURING COMPETITION**

- Minuman dalam kemasan dan kemasan industri dapat dikonsumsi di dapur kompetisi  
*Industrially bottled and packaged beverages can be consumed in the competition kitchen.*
- Nutrisi yang diproduksi dan dikemas secara industri, seperti energy bar atau gel, dapat dikonsumsi di dapur kompetisi.  
*Industrially produced and packaged nutrition, like energy bars or gels, can be consumed in the competition kitchen.*
- Makanan siap saji dan dimasak, seperti sandwich atau salad, hanya boleh dikonsumsi saat istirahat dan di luar dapur  
*Prepared and cooked foods, like sandwiches or salads, can only be consumed during breaks and outside the kitchen.*

### **PERSYARATAN PENANGANAN MAKANAN/ FOOD HANDLING REQUIREMENT**

- Prinsip dasar Titik Kendali Kritis Analisis Bahaya (HACCP) yang diadopsi untuk restoran, harus dipatuhi.  
*Basic principle Hazard Analysis critical Control Points (HACCP) adopted for restaurants, must be adhered to.*

- Pencatatan suhu bahan makanan yang mudah rusak harus dicatat ketika meninggalkan dapur persiapan.  
*Temperature recording of perishable food items must be recorded when leaving preparation kitchen.*
- Pencatatan suhu makanan yang mudah rusak harus dicatat ketika memasuki dapur kompetisi.  
*Temperature recording of perishable food items must be recorded when entering competition kitchen.*
- Makanan harus disimpan dengan benar antara -18C+ 4C.  
*Food items to be stored correctly between -18C+ 4C.*
- Peserta Lomba/ Praktisi Kuliner, harus mencuci tangan sebelum memulai kompetisi, berganti tugas, setelah kembali ke dapur jika diharuskan meninggalkan dapur kompetisi karena alasan apa pun.  
*Chefs must wash their hands prior to starting in a competition, change tasks, upon return to the kitchen if they are required to leave the competition kitchen for any reason.*
- Mencicipi makanan harus dilakukan dengan peralatan sekali pakai atau peralatan yang dicuci setelah setiap pencicipan.  
*Tasting food must be carried out with single use disposable utensils or utensils that are washed after each tasting.*
- Mencelupkan dua kali ke dalam saus atau makanan dengan sendok yang sama tidak diperbolehkan.  
*Double dipping into sauces or food items with the same spoon is not acceptable.*
- Makanan yang diangkut dan disimpan harus ditutup dengan plastik bening atau penutup.  
*Food items in transport and in storage must be covered with clear plastic or a lid.*
- Sarung tangan dapat dipakai jika bekerja dengan benda kotor atau benda yang terkena noda, misalnya bit, dll.  
*Gloves can be worn if working with dirty items or items that stain, for example beetroot, etc.*
- Makanan siap santap (RTE) yang tidak bersuhu 65°C tidak boleh ditangani dengan tangan kosong.  
*Ready to eat food (RTE) that is not at 65°C should not be handled with bare hands.*
- Makanan RTE harus ditangani dari piring, menggunakan penjepit, sumpit, dan pinset atau dengan tangan tertutup sarung tangan.  
*RTE food must be handled from a plate, using tongs, chopsticks, and tweezers or with hands covered with gloves.*
- Sarung tangan tidak secara otomatis memberikan pengecualian terhadap teknik penanganan makanan yang benar. Setelah item makanan diganti, Anda harus mengganti sarung tangan.  
*Glove do not give an automatic exemption to proper food handling techniques. Once the food item is changed, you must change your glove.*
- Tumpahan dasar harus segera dibersihkan  
*Basic spills should be cleaned up immediately.*
- Pastikan pisau tetap bersih setiap saat.  
*Ensure that knives are kept clean at all times.*



### PENYIMPANAN MAKANAN/ STORAGE OF FOOD

- Makanan harus diletakkan di atas nampan atau wadah dan ditutup.  
*Food items should be on trays or in containers and covered.*
- Saat memasang alat pendingin/ pendingin, pastikan barang tidak menetes ke barang yang disimpan.  
*When setting up your chiller/refrigeration, ensure items do not drip on items stored below.*
- Sisa makanan dari mise-en-place yang akan digunakan nanti harus disimpan secara terpisah dan tidak tercampur.  
*Food trimmings from your mise-en-place that are to be used later should be kept separate and not mixed together.*
- Sisa makanan harus diidentifikasi, ditutup dan diberi label untuk menghindari kontaminasi silang.  
*Food trimmings should be identified, covered and labelled to avoid cross-contamination.*
- Jangan menyimpan makanan mentah bersama makanan matang.  
*Do not store raw food with cooked food items.*

### KEBERSIHAN/ SANITATION

- Tangan harus sering dicuci.  
*Hands are to be washed frequently.*
- Handuk kertas tangan digunakan untuk menyeka area kerja dan tangan.  
*Hand paper towels are to be used for bench wiping and hands.*
- Handuk kain hanya digunakan untuk benda panas  
*Cloth towels are only to be used for hot items.*
- Area kerja harus dibersihkan sebelum kompetisi dimulai, setelah setiap tugas selesai dan pada akhir kompetisi.  
*Benches should be sanitized prior to commencing the competition, after each task is completed and at the end of the competition.*
- Talenan berbahan PEHD lebih disukai dan harus bersih serta memiliki warna yang sesuai untuk setiap tugas. Penggunaan warna standar: hijau untuk sayur, merah untuk daging, biru untuk ikan, dan coklat untuk daging matang. Jika tidak, putih dapat diterima sebagai warna netral untuk semua tugas, talenan tidak boleh terbuat dari kayu.  
*Cutting boards in PEHD material are preferred and should be clean and have the appropriate color used for each task. The standard color usage: green for vegetable, red for meat, blue for fish and brown for cooked meats. Otherwise, white is acceptable as a neutral color for all tasks, cutting boards should not be made of wood.*
- Area kerja harus selalu bersih dari barang-barang yang tidak diperlukan  
*Work areas should always be clear of unnecessary items*

## Peraturan dan Regulasi per Kelas/ Rule and Regulation per Class

Class 01: MENARA JAJANAN PASAR/ JAJANAN PASAR TOWER

DISPLAY (120 Minutes)

Merakit kue tradisional berbahan dasar umbi-umbian dan biji-bijian dipadukan dengan tepung terigu (tepung beras, tepung ketan dan tapioka), jenis kue manis dengan 6 macam variasi kue.

Dirangkai dalam 3 tingkat, dengan rincian sebagai berikut: diameter 40, 30 cm dan 15 cm. Bentuk menaranya bisa bulat, lonjong atau persegi.

Semua barang dibuat di dapur pesaing. Panitia menyediakan kompor untuk memanaskan kue.

Kue dapat dikonsumsi oleh orang lanjut usia.

*Assembling traditional cakes made from tubers and grains combined with flours (rice flour, glutinous rice flour and tapioca), type of sweet cake with 6 kinds of cake variations.*

*Assembled in 3 levels, with the following details: diameter 40, 30 cm and 15 cm. Shape the tower can be round, oval or square.*

*All items made in competitor's kitchen. Committee provide stove to heat the cake.*

*Cakes can be consumed by the **elderly**.*

Wajib menggunakan minimal 2 produk dari daftar di bawah ini: Mandatory to use at least 2 products from listed below:

1. Tepung Ketan ( glutinous rice flour)
2. Tepung Beras ( rice flour )
3. Tepung Tapioka ( tapioca flour )
4. Coconut milk

- Tim terdiri dari 3 orang  
*Team consist 3 people.*
- Resep harus ditampilkan  
*Recipe required to be displayed.*
- Piring berasal dari kompetitor, jenis/bentuk apa pun, tanpa logo (pelat putih diutamakan).  
*Plate will be from competitors, any type / shape, no logo (white plate is preference).*
- Kompetitor akan mendapatkan bahan-bahan wajib dari sponsor jika disebutkan  
*Competitor will have mandatory ingredients from sponsor if indicate.*
- Penyelenggara akan menyediakan Dapur/ area kerja  
*The organizer will provide the Kitchen/ work station*

COMPETITION CLASS	MISE-EN-PLACE	CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION	HYGIENE & FOOD WASTE	SERVICE	PRESENTATION	TASTE	MAXIMUM TOTAL
Menara Jajanan Pasar/ Jajanan Pasar Tower	0-10	0-20	0-10	0-10	0-10	0-40	100

Persiapan profesional yang benar 20 poin./ *Correct professional preparation 20 points.*

- Kemampuan bekerja/ Work skills
- Teknik./ Techniques
- Alur Kerja/ Workflow

Kelas 02: MENGHIAS CUP CAKE UNTUK INKLUSI (Tema Bebas),

LIVE

Class 02: Decorate cup cake for inclusion (Free theme)

DISPLAY (120 Mins)

Buat 12 pcs cup cake bergambar karakter kartun dan susun di atas dummy cake ukuran 24x24 cm

Peserta terdiri dari 2 orang (1 siswa dengan 1 guru/pendamping)

Dasar kue : sponge, joconde, dacquoise, genoise, pound cake dengan isian krim mentega, krim pastry, ganache, selai atau frosting keju.

Create 12 pcs cup cake with cartoon character and arrange on the dummy cake 24x24 cm  
 Competitor consist of 2 people (1 student with 1 teacher/companion)  
 Cake basic : sponge, joconde, dacquoise, genoise, pound cake with filling butter cream , pastry cream, ganache , jam or cheese frosting.

Wajib menggunakan setidaknya 2 produk dari daftar di bawah ini:  
 Mandatory to use at least 2 products from listed below:

RAP instant , jam , muffin flour (Zeelandia)

Belcolade chocolate

RAP instant , jam , muffin flour (Zeelandia)

Belcolade chocolate

- Tim terdiri dari 2 orang.  
*Team consist 2 people*
- Resep harus ditampilkan.  
*Recipe required to be displayed.*
- Piring/ wadah berasal dari kompetitor, jenis/bentuk apa pun, tanpa Logo (piring putih diutamakan).  
*Plate will be from competitors, any type / shape, no Logo (white plate is preference).*
- Kompetitor akan mendapatkan bahan-bahan wajib dari sponsor.  
*Competitor will have mandatory ingredients from sponsor.*
- Penyelenggara akan menyediakan Dapur/ Area Kerja  
*The organizer will provide the Kitchen*
- Alokasi ruang meja: 120cm x 75 cm untuk setiap peserta.  
*Table space allocated: 120cm x 75 cm for each competitor.*
- Aksesori tampilan dapat diatur sebelum memulai.  
*Display accessories may be set up before starting.*
- Penyelesaian/ pembersihan area akan dilakukan setelah jam 5 sore pada hari yang sama.  
*Clear up will be after 5 PM on the same day.*

COMPETITION CLASS	MISE-EN-PLACE	CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION	HYGIENE & FOOD WASTE	SERVICE	PRESENTATION	TASTE	MAXIMUM TOTAL
Menghias CUP CAKE (Tema Bebas)	0-10	0-20	0-10	0-10	0-10	0-40	100

Persiapan profesional yang benar 20 poin./ *Correct professional preparation 20 points.*

- Kemampuan bekerja/ Work skills
- Teknik./ *Techniques*
- Alur Kerja/ *Workflow*

**Class 03 : KUE POUND/ POUND CAKE**

**LIVE-DISPLAY (120 Minutes)**

Buat kue seberat 2 pon menggunakan cetakan bulat diameter 20 cm atau cetakan persegi panjang ukuran 10x20 cm. 1 porsi untuk dicicipi dan 1 porsi untuk dipajang (keduanya dihias).

Kue dihias dan dapat dipadukan dengan rasa coklat, buah, kacang-kacangan, biji-bijian, ramuan dan rempah-rempah.

Kue akan disajikan dalam kotak

*Create 2 pound cake use mold round 20 cm diameter or rectangular mold size 10x20 cm. 1 portion for tasting and 1 portion for display (both are decorated).*

*Cake decorated and can be combined with chocolate flavor, fruit, nuts, seed, herb and spice. Cake will be serve in box.*

Wajib menggunakan setidaknya 2 produk dari daftar di bawah ini:

*Mandatory to use at least 2 products from listed below:*

Elle& vire mentega tawar, krim kocok, krim keju

*Elle& vire unsalted butter, whipping cream, cream cheese*

- Tim terdiri dari 2 orang  
*Team consist 2 people*
- Resep harus ditampilkan  
*Recipe required to be displayed.*
- Piring dan kotak berasal dari kompetitor, jenis/bentuk apa pun, tanpa Logo (piring putih diutamakan).  
*Plate and box will be from competitors, any type / shape, no Logo (white plate is preference).*
- Kompetitor akan mendapatkan bahan-bahan wajib dari sponsor  
*Competitor will have mandatory ingredients from sponsor.*
- Penyelenggara akan menyediakan Dapur  
*The organizer will provide the Kitchen*

COMPETITION CLASS	MISE-EN-PLACE	CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION	HYGIENE & FOOD WASTE	SERVICE	PRESENTATION	TASTE	MAXIMUM TOTAL
POUND CAKE Elle n Vire	0-10	0-20	0-10	0-10	0-10	0-40	100

Persiapan profesional yang benar 20 poin./ *Correct professional preparation 20 points.*

- Kemampuan bekerja/ *Work skills*
- Teknik./ *Techniques*
- Alur Kerja/ *Workflow*

Kelas 04: Hampers Jajan Pasar untuk UMKM Class 04: Jajan Pasar Hamper for UMKM	LIVE DISPLAY (120 Mins)
---	----------------------------

Buat 1 Hamper isi ( 24 pcs ) 4 macam manis khas indonesia dan 2 macam gurih khas indonesia. Masing-masing jenis 4 buah. Pencicipan untuk juri masing-masing 2 pcs di piring.

Jajan pasar akan berfungsi sebagai “Hantaran” , bisa diletakkan di kotak atau keranjang sesuai keinginan.

*Create 1 Hamper contain ( 24 pcs ) 4 kinds Indonesian sweet and 2 kinds Indonesian savory. Each kinds 4 pcs . Tasting for judge 2 pcs each on plate.*

*Jajan pasar will serve as “Hantaran” , it can be place on box or basket as you desire.*

Wajib menggunakan minimal 2 produk dari daftar di bawah ini:

*Mandatory to use at least 2 products from listed below:*

Rose brand/Bola Deli, Sasa santan

*Rose brand/Bola Deli, Coconut milk Sasa*

- Tim terdiri dari 2 orang  
*Team consist 2 people.*
- Resep harus ditampilkan  
*Recipe required to be displayed.*
- Piring dan kotak/keranjang berasal dari kompetitor, jenis/bentuk apa pun, tanpa Logo (diutamakan piring putih).  
*Plate and box/basket will be from competitors, any type / shape, no Logo (white plate is preference).*
- Kompetitor akan mendapatkan bahan-bahan wajib dari sponsor.  
*Competitor will have mandatory ingredients from sponsor.*
- Penyelenggara akan menyediakan Dapur/ area kerja  
*The organizer will provide the Kitchen/ work station*

COMPETITION CLASS	MISE-EN-PLACE	CORRECT PROFESSIONAL PREPARATION	HYGIENE & FOOD WASTE	SERVICE	PRESENTATION	TASTE	MAXIMUM TOTAL
POUND CAKE Elle n Vire	0-10	0-20	0-10	0-10	0-10	0-40	100

Persiapan profesional yang benar 20 poin./ *Correct professional preparation 20 points.*

- Kemampuan bekerja/ Work skills
- Teknik./ *Techniques*
- Alur Kerja/ *Workflow*

### **KRITERIA PENILAIAN/ JUDGING CRITERIA**

Komite juri terdiri dari otoritas yang diakui di industri/profesional koki. Keputusan yang diambil oleh Panitia Juri bersifat final. Tidak ada perubahan atau banding yang diperbolehkan.

*The judging committee is comprised of recognized authorities in the industry/chef professional. Decisions made by the judging Committee are final. No changes or appeals are allowed.*

### **Penilaian/ Assessment**

Persiapan  
*Mise- En-Place*

Penataan material yang terencana untuk pengerjaan dan servis bebas masalah. Pemanfaatan waktu kerja yang benar untuk memastikan penyelesaian tepat waktu. Cara kerja yang bersih dan benar selama kompetisi juga akan dinilai begitu pula dengan kondisi setelah meninggalkan dapur.

*Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during the competition will also be judged as are the conditions after leaving the kitchen.*

Persiapan Profesional yang Benar  
*Correct Professional Preparation*

Persiapan dasar makanan dan kebersihan yang benar. Persiapan harus dilakukan dengan metode yang praktis dan dapat diterima, serta mengecualikan bahan-bahan yang tidak diperlukan. Pengiriman tepat waktu dari setiap entri pada waktu yang ditentukan merupakan suatu kebutuhan yang mendesak. Teknik memasak yang tepat harus diterapkan untuk semua bahan (termasuk pati dan sayuran jika diperlukan). Keterampilan kerja dan organisasi dapur.

*Correct basic preparation of food and hygiene. Preparation should be by practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. The punctual delivery of each entry at the appointed time is a matter of urgent necessity. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients (including starches and vegetables if needed). Working skill and kitchen organization.*

Presentasi  
*Presentation*

Penataan yang bersih tanpa hiasan buatan dan tanpa pengaturan yang memakan waktu. Pelapisan yang patut dicontoh untuk memastikan penampilan yang menggugah selera.

*Clean arrangement with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance.*

Pelayanan  
Service

Karena kompetisi ini terbatas waktu, peserta diharapkan menunjukkan keterampilan memasak. Entri Anda tidak boleh diselesaikan dengan waktu tersisa lebih dari 10 menit.

*As this is a time limit competition, participants are expected to show cooking skills. Your entry must not be completed with more than 10 minutes left on the clock.*

Rasa  
Taste

Rasa khas kuenya harus tetap dipertahankan. Hidangan harus memiliki rasa dan aroma yang sesuai. Dari segi kualitas, rasa dan warna, hidangan harus sesuai dengan standar nilai gizi saat ini  
*The typical taste of the cake should be preserved. The dish must have appropriate taste and flavor. In quality, flavor and color, the dish should conform with today's standards of nutritional value*

Setiap area kerja pembuatan kue di dapur dilengkapi dengan hal-hal berikut:

*Every kitchen pastry station equipped with the following:*

- 1 (satu) buah kompor dengan (dua) pembakar  
*1 (one) (two) Burner stove*
- 1 (satu) unit Oven dek  
*1 (one) unit Deck oven*
- 1 (satu) unit Wastafel dengan air mengalir  
*1 (one) unit Sink with running water*
- 2 (dua) unit Meja Kerja  
*2 (two) unit Working table*
- Rak Troli 1 (satu) unit  
*1 (one) unit Trolley rack*
- 1 (satu) unit Meja Display  
*1 (one) unit Display table*
- 4 titik daya (230V) untuk setiap dapur  
*4 power points (230V) for each kitchen*

### **JURI, PIALA, PENGHARGAAN & SERTIFIKAT**

#### **JUDGES, TROPHIES, AWARDS & CERTIFICATES**

JURI/ JUDGE: 3 Koki Profesional/ 3 Professional Chefs

### **SERTIFIKAT PARTISIPASI**

#### **CERTIFICATES OF PARTICIPATION**

MEDALI DAN SERTIFIKAT PENGHARGAAN

*MEDALS AND CERTIFICATES OF AWARDS*

Medali dan sertifikat masing-masing akan diberikan kepada peserta mana pun jika ia memperoleh poin sebagai berikut

*The respective medals and certificates will be awarded to any competitor if he attains points as follows:*

<b>EMAS KHUSUS/ PERBEDAAN</b> <b>GOLD WITH DISTINCTION</b>	100 points
<b>EMAS</b> <b>GOLD</b>	99 - 90 points
<b>PERAK</b> <b>SILVER</b>	89 - 80 points
<b>PERUNGGU</b> <b>BRONZE</b>	79 - 70 points
<b>DIPLOMA/ HARAPAN</b> <b>DIPLOMA</b>	69 - 60 points



Peserta individu yang telah menyelesaikan acara final masing-masing akan menerima Sertifikat Partisipasi.  
*Individual competitors that have completed the final event will each receive a Certificate of Participation.*

**MEDALI DAN SERTIFIKAT DAN PIALA PEMENANG**  
**MEDALS AND CERTIFICATES AND TROPHY AWARDS**

Medali dan sertifikat masing-masing akan diberikan kepada setiap peserta sebagai berikut  
*The respective medals and certificates will be awarded to any participant as follows:*

Juara I (Pertama)	:	Medali Emas, Piala, Sertifikat, Uang Tunai 1,5 Juta
1 <sup>st</sup> Winner	:	Gold Medal, Trophy, Certificate, Cash Money 1.5 Mio.
Juara II (Kedua)	:	Medali Perak, Piala, Sertifikat, Uang Tunai 1 Juta
2 <sup>nd</sup> Runner UP	:	Silver Medal, Trophy, Certificate, Cash Money 1 Mio.
Juara III (Ketiga)	:	Medali Perunggu, Piala, Sertifikat, Uang Tunai 0.75 Juta
3 <sup>rd</sup> Runner Up	:	Bronze Medal, Trophy, Certificate, Cash Money 0.75 Mio.

**Untuk informasi lebih lanjut mengenai kompetisi, silakan menghubungi:**  
***For more information regarding the competitions, please contact:***

Chairman of The 14th Indonesian Salon Culinaire 2024  
*Chef Ucu Sawitri*  
*HP : + 62 878-8055-5862*  
Email: [chefucusawitri@gmail.com](mailto:chefucusawitri@gmail.com)

IPA Administration  
Mia Budoyo  
*HP : + 62 81338999006*  
Email: [secretary.ipajkt23@gmail.com](mailto:secretary.ipajkt23@gmail.com)

**TATA CARA PENDAFTARAN/ HOW TO REGISTER:**

- Mohon melengkapi formulir excel entri dan menyerahkannya kepada penyelenggara sebelum tanggal batas waktu: 10 Juli 2024  
*Please complete the entry excel form and submit it to the organizer before the deadline date: 10 July 2024*
- Penyelenggara tidak bertanggung jawab atas kehilangan atau keterlambatan formulir pendaftaran.  
*The Organizer will not be held responsible for any loss or delayed registration forms.*
- Silakan kirimkan semua entri melalui e-mail beserta salinan dokumen biaya pendaftaran yang telah Anda bayarkan ke:  
*Please e-mail all entries together with a copy of your paid registration fee document to:*

**IPA Administration Mia Budoyo**  
***HP : + 62 813 5111 0918/ 813 38 999 006***  
**Email: [secretary.ipajkt23@gmail.com](mailto:secretary.ipajkt23@gmail.com)**

## **STRUKTUR PENDAFTARAN/ REGISTRATION STRUCTURE**

Tim dan Individu: Rp. 200.000. - per kelas per orang

(Siswa berusia di bawah 23 tahun & harus menunjukkan kartu ID Sekolah/Akademi Sekolah)

*Team and Individual: Rp. 200 .000. - per class per person*

*(Student is under 23 years old & should show School/ Academy School ID card)*

## **PEMBAYARAN/ PAYMENT**

Tolong Tidak mengirim uang tunai.

Penerimaan entri berdasarkan siapa cepat dia dapat. Penyerahan formulir pendaftaran yang telah diisi merupakan penerimaan persetujuan untuk mematuhi Peraturan dan Perundang-undangan.

*Please do not send cash.*

*Acceptances of entries are on first come first served basis. Submission of a completed entry form shall constitute acceptance of an agreement to abide by the Rules and Regulations.*

**Moon di transfer ke BCA, Please transfer to BCA**

**Account no : 4977888025**

**Account name : Perkumpulan Indonesia Pastry**

Form:

Nama Institusi/ Company Name	:
Nama Bank/ Bank Name	:
Code transfer/ Transfer No	:
Tanggal Transfer/ Transfer Date	:

## **REGISTRATION FORM**

Competitor's Name	Establishment	Mobile	Email Participant	Email Booker	Class No	Class Detail
<i>(example Alliane</i>	<i>Independent</i>	<i>123456123</i>	<i>alline@gmail.com</i>	<i>vavian@gmail.com</i>	<i>03</i>	<i>Pound cake</i>

**Silakan mengisi formulir dan mengirimkannya dengan fotokopi KTP dan slip transfer ke:**  
sekretaris.ipajkt23@gmail.com

Transfer bank harus atas nama individu

***Please complete the form and send it with copy of KTP and transfer slip to: secretary.ipajkt23@gmail.com***

***Bank transfer should be under the individual's name***

Saya setuju untuk mematuhi peraturan dan ketentuan kompetisi. Tertanda

*I agree to abide by the rules and regulations of the competition.*

Ditandatangani oleh Peserta atau Ketua:

Signed by Competitor's or Leader: \_\_\_\_\_

Tanggal/ Date: \_\_\_\_\_

FORMAT RESEP/ RECIPE FORMAT

CLASS ENTERED:		EXHIBIT NUMBER:
EXHIBIT TITLE:		
NAME OF THE DISH:		
No	Ingredients	Quantity

*Method*

Organized by:

Hosted by:

